Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 4. Warszawa, 21 sierpnia 1926 roku. № 34

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

PROF. P. PETIT,
Dyr. Szkoły Piwowarskiej w Nancy, Prof. wydz. nauk przyrodn.

Pasteuryzacja piwa. [1]

Zrealizowano bardzo wielki postęp pod względem trwałości piwa, ale jesteśmy jeszcze bardzo dalecy od zapewnienia mu nieograniczonej trwałości, chociaż jest to marzeniem każdego piwowara. W zimie, tylko w pewnych specjalnych warunkach, napotyka się pod tym względem pewne trudności. Dopiero z nadejściem lata a częstokroć wiosny rozpoczynają się prawdziwe kłopoty piwowarów. Tylko niektórzy z nich decydują się na energiczne załatwianie sprawy, odrzucając wszelkiego rodzaju reklamacje odbiorców. W większości wypadków powrót butelek lub beczek w 6 tygodni, lub w 2 miesiące po ekspedycji z browaru powoduje dobrze zrozumiały zły humor.

Poszukiwania, mające na celu zapewnienie trwałości piwu, są prowadzone nieprzerwanie. Obecnie wielkie nadzieje pokłada się na PH brzeczki piwa. Nie chciałbym rozwiać iluzji, ale obawiam się, że z PH będzie tak samo, jak było z kwasowością. W pewnej chwili poczyniono bardzo ciekawe spostrzeżenia o zależności jaka istnieje pomiędzy kwasowością piwa, a jego trwałością, ale później trzeba było przyznać, że dany stopień kwasowości nie odpowiadał ściśle trwałości piwa. Niektóre piwa utrzymywały się w sposób zadawalniający, inne posiadające ten sam stopień kwasowości mętniały bardzo prędko.

Stwierdzono, iż kwasowość jest wynikiem różnych czynników, z których jedne odgrywają ważną rolę w sprawie trwałości piwa, inne mają tylko nieznaczny, lub nie mają żadnego na to wpływu. Ażeby wyciągnąć wnioski praktyczne w tej sprawie należałoby wyraźnie określić istotę oraz proporcje substancyj, wpływających na trwałość piwa. Ale w ten sposób wróciłoby się do punktu wyjścia, ponieważ zawsze staramy się określić rolę każdego z czynników znajdujących się w piwie, stwierdzić ich pochodzenie i zbadać zmiany jakim ulegają w czasie produkcji.

PH wzbudza ciekawość ze względu na swoją nowość i ze względu na bardziej objektywne określenie, niż to miało miejsce z kwasowością. Tem niemniej jednak PH brzeczki czy też piwa jest wynikiem wielkiej ilości czynników, z których znaczna część występowała już przy studjach nad kwasowością, przez co nie są wcale lepiej znane. Początkowo powstało kilka prostych teoryj, uzależniających trwałość piwa złą, średnią lub doskonałą od PH, które starano się ściśle ilościowo określić. Ale wkrótce trzeba było cofnąć te twierdzenia, podobnie jak to miało miejsce z kwasowością. Cytowano mi wypadek kiedy trwałość piwa była bardzo znacznie polepszona przez obniżenie PH brzeczki i piwa, a rezultat ten był osiągnięty przez użycie lepszego słodu. Możnaby również dobrze powiedzieć, iż dobry słód zapewnia piwu większą trwałość niż słód gorszy.

Nad PH można będzie niewątpliwie poczynić wiele ciekawych spostrzeżeń. Nie dadzą one jednak wymarzonego rozwiązania, co sprawia, że zawsze powracamy do punktu wyjścia, i że zmuszeni jesteśmy rozpatrywać szczegółowo rolę każdego z surowców jego zmiany w czasie produkcji, sposoby zwiększenia stosunku substancji pożytecznych dla trwałości piwa i zmniejszenie szkodliwych.

Program ten może być wykonany dopiero po całym szeregu poszukiwań, które będą trwały długie lata i nikt nie ośmieliłby się przewidzieć, kiedy zostaną zakończone. Zresztą jest prawdopodobnem, że nasze wiadomości pod tym względem rozwijają się wolnemi krokami ze względu na trudności, jakie się napotyka ilekroć wchodzi w grę życiowa działalność komórek.

Naturalnie zastanawiano się i nad innemi środkami zapewnienia trwałości piwu, które częstokroć trzeba przechowywać przez czas dłuższy. Nie będę mówił o stosowaniu antyseptyków, ponieważ używanie ich zupełnie słusznie zostało przez prawo zabronione. Nikt nie przypuszcza, że dopuszczalne ilości bezwodnika siarczanego mogą zapewnić wystarczającą trwałość piwu, a w najlepszym razie przedłużyć jego trwałość o kilka dni.

Pomimo, iż prawo nie pozwala na dodawanie do piwa antyseptyków, przed 25 laty zjawił się wynalazca t. zw. „piwa kolonjalnego", które jakoby miało konserwować się w ciągu miesięcy, a nawet lat. I w istocie, pozostawało ono długo klarownem, ale dopiero po sformowaniu się bardzo obfitego kłaczkowatego osadu spowodowanego wielkim dodatkiem fluorów. Inny wynalazca, również nie odznaczający się poszanowaniem prawa, zalecał stosowanie hypochlorytu potasu, który przygotowywał w postaci tabletek, ale nie znalazł amatorów, podobnie jak amatorów nie znalazła woda Javel.

Pozostaje więc tylko sterylizacja. Pierwsze doświadczenia były dokonane przed laty przez zastosowanie filtrów Chamberland'a. Piwo przefiltrowane w praktyce okazało się zupełnie jałowem, ale nie miało w sobie nic z piwa, pomimo, że metoda ta była podejmowana kilkakrotnie z pewnemi zmianami. Na

[1] Tłomaczenie z upoważnienia autora. Art. niniejszy ukazał się w Nr. 7 i 8 „Brasserie i Malterie" w roku bieżącym.

krótko przed wojną w Stanach Zjednoczonych reklamowano bardzo rozgłośnie filtr Zahm'a, który, jakoby nie zmieniając cech piwa, w zupełności je wyjaławiał. Milczenie, które jednak zapanowało po szumnej reklamie, wskazuje, iż wyniki nie były tak zadawalniające ani pod względem trwałości, ani pod względem jakości. W ostatnich latach próbowano stosować super-centryfugi o wielkiej chyżości, ale w tej sprawie będziemy mogli się wypowiedzieć dopiero wtedy gdy będziemy w posiadaniu specjalnej centryfugi, która ma być dopiero zbudowana.

Na krótko przed wojną pokładano również wielkie nadzieje na promienie ultra - fioletowe, ale promienie te z powodu zawartych w piwie koloidów przenikają tylko bardzo cienkie warstwy piwa. Doświadczenia więc posiadały charakter ściśle teoretyczny i nie znalazły praktycznego zastosowania.

Powrócono więc do dawnych metod, to znaczy do pasteuryzacji, przyczem należy rozróżnić piwo sterylizowane w butelkach i piwo w beczkach.

Nie będziemy się dłużej zatrzymywać nad pasteuryzacją piwa w butelkach, ponieważ sposób postępowania w tym wypadku jest dobrze znany i stosowany oddawna w wielu browarach, używających aparatów o działaniu stałem, lub przerywanem i ogrzewanych wodą, lub rzadziej parą. Wspomnimy tylko, że pasteuryzatory o działaniu stałem należą do dwóch typów, różniących się sposobem w jaki są przenoszone pudła z butelkami. Obydwa systemy mają swych zwolenników. System amerykański nadaje się jednak bardziej do dużej produkcji.

Trudności, napotykane podczas pasteuryzacji butelek, polegają na powstawaniu zmętnień, stłuczeń i wreszcie specjalnego smaku. Smak ten, podobnie jak zmętnienie, występują częstokroć przy temperaturach tem niższych, im fermentacja była prowadzona przy wyższej ciepłocie i im krócej piwo było przechowywane w zimnej piwnicy. Pasteuryzacja w temperaturze 75° jest stosowana tylko w wypadkach wyjątkowych. Na podobną temperaturę można sobie pozwolić tylko z piwami dolnej fermentacji po długim pobycie ich w zimnej piwnicy. W większości wypadków dla piw o dolnej fermentacji wystarcza temperatura 65 — 68°, a dla górnej fermentacji 60°. Zaleca się jednak stosowanie temperatury niższej o kilka stopni.

Mętność powstająca podczas pasteuryzacji jest bardzo niebezpieczna, ponieważ nie występuje natychmiast lecz dopiero po upływie kilku godzin, a nawet jednego lub dwóch dni. Źródłem jej jest powstawanie podczas nagrzewania małego skrzepu białka w postaci cząsteczek bardzo rozdrobionych, ale wystarczających do przyciągania ciał koloidalnych, zawartych w piwie. Podobne zjawisko, występujące co prawda nieco wolniej, obserwowaliśmy w roztworach skrobi, zlekka zabarwionych na niebiesko przy badaniu pod światło; po pewnym czasie, wynoszącym od 12 godzin do kilku miesięcy, płyn przestawał być przezroczysty, a następnie mętniał coraz bardziej; obniżenie temperatury przyspieszało powstawanie mętów, podobnie jak to ma miejsce z powstawaniem mętów w butelkach piwa po pasteuryzacji.

Oczywistem jest, że piwa, które fermentowały w wyższej temperaturze, lub były przechowywane w ciepłej piwnicy, zawierają białko krzepnące pod wpływem gorąca; niema nic więc w tem dziwnego, że pasteuryzacja powoduje strącanie skrzepów białka. Ilość tego białka, strąconego w temperaturze pasteuryzacji jest zbyt mała, by mogły powstawać kłaczki, a stan rozdrobnienia jest tak wielki, że nie spostrzega się zawieszonych w piwie cząsteczek. Jedynie niebieskawe zabarwienie wskazuje na obecność cząsteczek stałych, niezwykle drobnych.

Wiadomo z drugiej strony, że wyraźne wydzielanie się skrzepów białka następuje wyłącznie w pewnych granicach wartości PH, a piwo pasteuryzowane nie zawsze i niekoniecznie musi odpowiadać tym warunkom. Jest to jeszcze jedna z przyczyn, wpływających na to, iż niewidoczne cząsteczki powodują skupianie się ciał koloidalnych. Mętnienie podczas pasteuryzacji, powstające w nowych butelkach, lub przez stosowanie barwników, ma analogiczne przyczyny. Nagrzewanie piwa w butelkach, które mogą mu udzielić pewnych składników alkalicznych, zmieniając odczyn, wystarcza do powstawania skrzepów lub łączenia się cząsteczek koloidalnych. Substancje phenolowe, które znajdujemy w wielu barwnikach, a które powstały z powodu działania ciepła na cukry, strącają również ciała białkowe i tworzą ośrodki atrakcyj, koło których zbierają się cząsteczki koloidalne, powodujące po pewnym czasie mętnienie.

Dowodem, że te zmętnienia są wywołane przez wymienione przyczyny, jest fakt, że piwa wrażliwe na zimno są podatne do mętnienia podczas pasteuryzacji, a uprzednie traktowanie przez diastazy, przemieniające białko, powoduje zniknięcie omawianych zaburzeń.

W dawniejszych pracach stwierdziliśmy również, że dodawanie do piwa, znoszącego dobrze pasteuryzację, małej ilości przygotowanej na gorąco wody drożdżowej, powoduje mętność podczas pesteuryzacji, i że zwiększenie kwasowości pod tym względem działa rozmaicie, zależnie od rodzaju piwa, a w stosunku do tego samego piwa zależnie od jego stopnia kwasowości. Niektórzy piwowarzy otrzymywali, chociaż do-

syć nieregularnie, dobre wyniki przez dodanie dwusiarczku przed nagrzewaniem piwa.

Częstokroć powstaje nieporozumienie, przy określaniu temperatury pasteuryzacji, która najczęściej mierzy się w kąpieli wodnej pasteuryzatora, a nie w samem piwie. Różnice mogą być bardzo znaczne szczególnie kiedy temperatura kąpieli podnosi się prędko. Naturalnie kierując się temperaturą wody zmniejsza się ryzyko zbyt silnego nagrzewania, ale lepiej byłoby umieścić termometr w butelce z wodą i nagrzewać ją jednocześnie z butelkami, zawierającemi piwo. W ten sposób uniknęłoby się pasteuryzowania przy niejednakowych temperaturach.

Zbyt prędkie ochładzanie po osiągnięciu temperatury maksymalnej powoduje pękanie butelek i mętnienie piwa. Nie należy zapominać, że woda zimna, wprowadzona do basenu z wodą gorącą, miesza się z nią bardzo nierównomiernie, chyba, że będziemy ją poruszać lub posiłkować się silnym prądem. Jeżeli woda zimna jest wprowadzana od dołu, powoduje to przesunięcie warstw ciepłych wody ku górze. Następuje to bardzo prędko i szkło ogrzane do 70° a nawet wyżej styka się przez to z wodą 10 lub 15°. Rezultat jest jeszcze gorszy, jeżeli tylko część naczynia szklanego zostaje w tak nagły sposób ochłodzona, ponieważ kurczenie się występuje tylko w części butelki.

Co się tyczy piwa fermentacji górnej pasteuryzacja jest zawsze operacją dosyć niepewną i piwa te są bardzo podatne do mętnienia, powodowanego przez pasteuryzację. Piwa fermentacji dolnej, które chcielibyśmy uczynić trwałemi, ponieważ fermentowały przy wyższej temperaturze, lub nie miały czasu dostatecznie oziębić się w zbiornikach, są najbardziej podatne do mętnienia. Piwa te nie powinny być ogrzewane powyżej 55—56°. Jest to zupełnie wystarczająca temperatura w okresie dużego ruchu w browarze.

(Ciąg dalszy nastąpi).

Piwo, jako najbardziej rozpowszechniony napój w wieku XVIII.

W pracach pamiętnikarskich księdza Jędrzeja Kitowicza, które są niewyczerpaną kopalnią materjałów dla poznania epoki Sasów, znajdujemy bardzo dużo informacji dotyczących piwa, jego rozpowszechnienia, sposobów użycia. Kitowicz w niesłychanie obrazowy sposób maluje nam współczesne mu społeczeństwo, wprowadzając nas do domów magnackich, szlacheckich, gdzie widzimy ówczesnych ludzi przy pracy i przy stole. Ilekroć opisuje nam bankiety, zabawy, uroczystości, lub nawet wydarzenia natury politycznej, przy każdej z tych okazyj wspomina o piwie. Nie dlatego, by był zagorzałym zwolennikiem tego napoju, ale dlatego, iż ówczesna szlachta traktowała piwo, jako nieodzowny dodatek śniadania, obiadu i wieczerzy. „Tam gdzie piwo było w modzie" pisze Kitowicz „pili go od śniadania, do obiadu, od obiadu do poduszki". Dzisiejsze piwo butelkowe, które wyłącznie widzimy tylko na naszych stołach, w owych czasach dopiero zaczynało się pojawiać. Forma ta nie odpowiadała ani rozmiarom spożycia, ani ówczesnej technice hutniczej, dlatego na stołach ówczesnych panów i szlachty, zjawiały się naczynia najrozmaitszej formy wypełnione piwem czerpanem wprost z beczek. Beczki te zataczano do komnaty gdzie zasiadali goście: „beczka piwa w komin, kiedy się dobrała kompanja dobrze pijących, wstawiona nie zabawiła dwóch godzin, a została wysuszona do drożdży albo przez debosz i z drożdżami".

Zataczanie beczek do sali gdzie jedzono, Kitowicz tłomaczy poniekąd oszczędnością, „ponieważ pachołek lub inny służka nie tak wiele zdarł butów, kiedy beczka stanęła w kominie, jak kiedy do niej musiał często biegać z konwią, stojącej w piwnicy".

Wartość odżywcza piwa była już wtedy należycie oceniona.

W seminarjach duchownych seminarzystom „uważając na ich żołądki strawne, częstszego posiłku od starszych potrzebujące, dawano na śniadanie piwo grzane z chlebem".

Piwo dawano nawet dzieciom, karmiono je „najprzód papką z chleba, cukru, masła i piwa zrobioną". Kobiety również gustowały w piwie „biała płeć dystyngowana na ranny posiłek używała polewki robionej z piwa".

O tem jak znaczne ilości piwa konsumowała szlachta, świadczy następujący ustęp Kitowicza: „czterech a czasem dwóch tylko dobrych łykaczów, wypróżnili beczkę 50-cio garncową od wieczerzy do poduszki i poszli spać z dobrem zdrowiem".

Picie piwa ze względu na duże jego rozpowszechnienie i zamiłowanie do szklanki, jakie cechowało ówczesną szlachtę, przerodziło się w dosyć trudną sztukę, w której celowali tylko ludzie obdarzeni specjalnemi zdolnościami, a byli „tak dobrego gardła niektórzy i tak przestronnego brzucha, że kufel piwa garncowy albo szklanicę taką, lub kielich bez nogi, z umysłu taki, żeby go nie można było postawić, kulawką zwany, duszkiem bez odpoczynku wypijali".

Bardzo charakterystycznym dla owych czasów, które tyle uwagi poświęcały jedzeniu i piciu jest ustęp następujący: „Mieli do takiego wypijania poskładane różne śpiewki krótkie, które im prześpiewała kompanja albo przegrała kapela, trzeba było garniec ów piwa do kropli wyłykać. Bo jak nie wypił, to dolano, i znowu kuranta zaczynano póty, póki nie mogący ponękać zbytniej miary, nie uprosił pardonu albo nie uciekł za drzwi z czego drudzy mieli okazję śmiechu i prześladowania słabego".

Kielichów, puharów i szklanek do piwa była w owych czasach wielka rożnorodność. Chociaż istniał jeszcze częściowo zwyczaj posługiwania się jednym puharem. Nie trzeba zapominać, iż dzisiejsze nakrycia stołowe, składające się z noża, widelca i łyżki jeszcze nie należały w owych czasach do przedmiotów tak powszechnego ,jak dzisiaj użytku. „Dworzanie i towarzystwo, a nawet wielu z szlachty domatorów nosili za pasem nóż, jedni z widelcami, drudzy bez widelcy, inni zaś prócz noża za pasem z widelcami miewali uwiązaną srebną, rogową lub drewnianą łyżkę w pokrowcu skórzanym". Podobnie jak noże i widelce, naczynia szklane przez długi czas należały do mniej rozpowszechnionych. Istniał jeszcze odwieczny zwyczaj kolejnego picia z jednego puhara „biała płeć nawet", jak mówi Kitowicz, „nie miała odrazy przytykać swoich ust delikatnych do puhara w kolej idącego". Rozpowszechnienie szkła wypierało jednakże powoli ten zwyczaj. Ze zwykłą sobie prostotą Kitowicz pisze: „Jak zaś nastały kielichy szklane i kieliszki, nastała zarazem i obrzydliwość cudzej gęby". Jeżeli kto podczas uczty żądał piwa, roznoszono je w szklankach dla siedzących u stołu.

Zjawiły się już wtedy specjalne naczynia do piwa, różniące się swym wyglądem od kieliszków, szklanek i puharów używanych do wódki i piwa. Naczynia te posiadały jaknajrozmaitszą formę. Były to „kije szklanne, długie z gałką na końcu obszerną, kwartę piwa obejmujące, kufelki z rurkami, którędy pić trzeba było. Czasami naczynia te przybierały bardzo oryginalną formę „trąb i waltorni, i szklenic półgarncowych o trzech obrączkach".

Picie z tych naczyń nie było rzeczą łatwą i wymagało dłuższej wprawy. Forma ich skomplikowana powodowała, iż pijący wyglądał śmiesznie, co zwiększało wesołość przy stole. Było to też główną przyczyną dla której tak oryginalne naczynia wymyślono. Kitowicz pisze: „Kij, kufelek, trąbka nie tak była przykrem naczyniem z przyczyny trunku, bo go niewiele zawierały, jak bardziej z sposobu picia, który był uprzykrzony". Dowiadujemy się, że „pijąc z kija albo trąbki trzeba się było dziwnie łamać i wyprężać wtył". Każde z tych naczyń posiadało swą tajemnicę: „kufelek kto chciał odjąć od ust, a nie wiedział sposobu przytkania rurki językiem ażeby się piwo przerwało, to się oblał". Nie mniej niebezpieczną była szklanica z obręczami. Kto się podjął ją wypić powinien był oznajmić, po którą obrączkę wypije jednym haustem. Jeżeli nie dopił, albo wypił za dużo dolewano mu ponownie. Kitowicz opisuje wszystkie te naczynia z przedziwnym spokojem chociaż nazywa je z przekąsem „narzędziami" jakgdyby chodziło o narzędzia tortury.

Swoje rozmyślania na temat piwa Kitowicz kończy: „Dobre były czasy, obfitość wszystkiego, całą myśl obywatela rozrywkami i uciechami zajmowały". Ta optymistyczna ocena czasów, kiedy Polska chyliła się ku upadkowi, świadczy jednakże o tem, że przynajmniej pod pewnemi względami dobrze się wówczas działo.

W jakim celu?

Donoszą nam z Łodzi, że dnia 7 sierpnia w tamtejszem piśmie „Ilustrowana Republika" ukazał się niczem nieusprawiedliwiony i bardzo niemiły, co do swojej formy, atak na browary b. Kongresówki.

Dziwnem się wydaje, iż pismo wychodzące w Łodzi, nagle atakuje przemysł b. Kongresówki, a więc i przemysł łódzki. Gdyby artykuł utrzymany był w innym tonie i nie posiadał tak wyraźnych cech tendencji, można byłoby przypuszczać, iż został napisany w zupełnie dobrej myśli, i że jedyną jego wadą są błędne informacje, na których zostały oparte jeszcze bardziej mylne wnioski. Ale cały ton artykułu oraz brak jakichkolwiek argumentów sprawia, że jest on zwykłą napaścią na przemysł piwowarski b. Kongresówki, reprezentowany przez Związek Właścicieli Browarów. Dlatego zupełnie naturalnie powstaje pytanie: jaki jest cel tej napaści?

Omawiany przez nas artykuł na początku stwierdza rzeczy ogólnie znane, mówiąc o ciężkim kryzysie, jaki przeżywa przemysł piwowarski w Polsce. Podobnież nikt nie zamierza kwestjonować jego rozmyślań

nad przyczynami tego kryzysu, który widzi w ogólnem przesileniu gospodarczem, przeżywanem przez całą Polskę, a wyrażającem się w pauperyzacji szerokich mas ludności.

Autor tendencyjnej notatki rozmija się z prawdą dopiero wtedy, kiedy zaczyna poszukiwać specyficznych przyczyn spadku konsumcji piwa, przychodząc do wniosku, iż tym czynnikiem, który szkodzi konsumcji, jest produkcja lichego piwa. Ta dbałość o jakość piwa byłaby bardzo chwalebna, gdyby nie była jedynie pretekstem do bezpodstawnego ataku na piwo b. Kongresówki.

Na zapytanie jakie stawia autor artykułu, czy mamy dużo gatunków naprawdę dobrego piwa pośród setek browarów możemy śmiało odpowiedzić, iż tak jest istotnie. Podobnież, nie możemy zgodzić się na twierdzenie autora, iż piwo b. Kongresówki „grzeszy pod względem jakości". Jest to nietylko twierdzenie bezpodstawne, ale przeczy ono ogólnie znanym faktom i świadczy o tem, że autor artykułu zupełnie świadomie zapomina o tem, że jeszcze przed wojną piwo z Kongresówki nie tylko konkurowało, ale zupełnie wyparło z naszego rynku piwa importowane i piwo ryskie, znane ze swej dobroci, które przez jakiś czas w b. zaborze rosyjskim było bardzo rozpowszechnione.

Piwo wyrabiane przez browary w Kongresówce niejednokrotnie uzyskało najwyższą nagrodę na wystawach hygjeniczno - spożywczych, że wspomnimy ostatnią wystawę hygjeniczno - spożywczą w Warszawie, na której Zjednoczone Browary Warsz. uzyskały najwyższą nagrodę, chociaż na wystawie były reprezentowane produkty wszystkich browarów, a w skład jury wchodzili ludzie, których kompetencji nie można podawać w wątpliwość.

Pewne zwroty artykułu, reklamujące piwo jednego z najlepszych browarów małopolskich, w sposób jakim się posługuje niezręczna reklama, która, wychwalając jeden produkt, stara się poniżyć wszystkie inne, każą nam przypuszczać, iż cały artykuł został napisany przez jakiegoś „zelanta" bez wiedzy browaru, któremu w ten sposób wyrządza „niedźwiedzią przysługę".

Konsumcja piwa w całej Polsce, nie tylko w Kongresówce, jest obecnie mała, ale należy oczekiwać, że w miarę powrotu normalnych stosunków i podniesienia się dobrobytu mas, wzrośnie kilkakrotnie. Przecież zdolność produkcyjna naszych browarów jest wyzyskana tylko w nieznacznym stopniu a konsumcja znajduje się na poziomie kilkakrotnie niższym, niż za czasów przedwojennych, należy więc oczekiwać równoległego wzrostu produkcji i konsumcji, która potrafi zatrudnić wszystkie browary, bez potrzeby uciekania się do zgubnej dla przemysłu konkurencji. Zjawisko wielkiego spadku konsumcji w okresie powojennym nie jest wyłączną cechą piwowarstwa polskiego. Kraje o tak rozwiniętym przemyśle piwowarskim jak Niemcy, Czechy a nawet Anglja, w okresie powojennym przeszły okres zupełnie podobny do tego, jaki my teraz przeżywamy. Trwał on krócej, ale ze względów ogólnych, nie mających nic wspólnego z jakością produkowanego piwa. Dzisiejsze przepisy, regulujące produkcję piwa, zakreślające jego moc na 9° Ball., są dostateczną gwarancją, iż przeciętne piwo, produkowane nawet przez mniejsze browary, będzie produktem ,co do swej jakości, stojącym na dostatecznie wysokim poziomie.

Wycieczka pisma łódzkiego, skierowana przeciwko przemysłowi, z którym dziennik ten, chociażby przez geograficzne położenie Łodzi, powinien być ściśle związany, jest bardzo przykrym objawem, który na szczęście jest najzupełniej odosobniony i ufamy, że spotka się z należytą oceną ze strony opinji publicznej.

MEDYCYNA PRZECIWKO PROHIBICJI.

Na zjeździe niemieckich lekarzy, który się odbył w końcu czerwca w Eisenach, zajmowano się między innemi sprawą alkoholu i jego znaczenia dla kraju. Referentem był dr. Beyer, radca ministerjalny w pruskiem ministerstwie hygjeny. Wnioski, do jakich dochodzi prof. Beyer, są bardzo ciekawe, dlatego przytaczamy poniżej niektóre ustępy według „Brauer und Hopfenzeitung".

„Znaczenie spożycia alkoholu i walka, jaka się w tej sprawie toczy, dowodzą, że alkohol stał się potrzebą ludzkości. Jeżeli osoby umysłowo zdrowe piją alkohol nie przedstawia to dla ludzkości tak wielkiego niebezpieczeństwa, by medycyna czuła się zmuszoną do przeciwstawienia się temu, powodując się sumieniem zawodowem. Przeciwnie zwyczaj używania alkoholu przez osoby, które nie są zdrowe fizycznie i umysłowo, przedstawia niebezpieczeństwo dla nich i dla ich otoczenia. Obowiązkiem lekarzy jest tylko zwalczanie nadużyć alkoholowych, które powodują następstwa patologiczne... Prawa, wprowadzające zupełny zakaz użycia alkoholu, przedstawiają bardzo poważne niebezpieczeństwo pod względem moralnym, chociaż pozornie, cel ich zasługuje na poparcie".

Zdanie d-ra Bayera zasługuje na uwagę ze względu na to, iż przedstawiciele ruchu antyalkoholowego

powołują się na zdanie świata medycznego, cytując częstokroć zdania fanatyków, którzy zdarzają się w każdym zawodzie, a pomijając zdanie wybitnych przedstawicieli świata medycznego, którzy potrafią spokojnie i trzeźwo patrzeć na rzeczy.

OSTATNI POMYSŁ AMERYKAŃSKICH KONTRABANDZISTÓW.

Kontrabandziści, uprawiający nielegalny handel alkoholem na wybrzeżach atlantyckich Stanów Zjednoczonych, nie dadzą się prześcignąć w swej pomysłowości. Z Nowego Jorku donoszą, że władze prohibicyjne ujawniły niezwykle pomysłowy sposób uniknięcia nadzoru okrętów, strażujących wybrzeża. Okręty, przewożące alkohol, które stoją poza granicą wód terytorjalnych Stanów Zjednoczonych w odległości 3 mil od wybrzeży, wpadły na pomysł przesyłania alkoholu w torpedach, które są w nocy chwytane przez wspólników, znajdujących się przy brzegu. Władze amerykańskie zatrzymały angielski trójmasztowiec „Rosie", na którego pokładzie znajdowała się załoga z dwudziestu osób oraz alkohol wartości 300.000 dolarów. Okręt był zaopatrzony w przyrządy do rzucania torped, napełnionych alkoholem, i w ten sposób pozbywał się swego ładunku.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	13/VIII.	29 zł.
Poznań.	13/VIII.	27 — 30 zł.
	16/VIII.	28 — 32 zł.
Łódź.	12/VIII.	28 — 29 zł.
	16/VIII.	29 zł.
Grudziądz.	12/VIII.	28 — 30 zł.
Praga.	17/VIII.	150 — 165 k. č.
Berlin.	17/VIII.	19,50 — 24,50 Mk. n.
New-York.	11/VIII.	74 cts. za bus.
	13/VIII.	74½ cts. za bus.
	14/VIII.	74½ cts. za bus.
	16/VIII.	75½ cts. za bus.
Chicago.	11/VIII.	58 — 72 cts. za bushel.
	13/VIII.	55 — 72 cts. za bus.
	14/VIII.	57 — 72 cts. za bus.
	16/VIII.	57 — 71 cts. za bus.
Winnipeg.	11/VIII.	61 cts. za bushel.
	13/VIII.	62½ cts. za bushel.

CENY CHMIELU.

Warszawa. 16/VIII. Chmiel wołyński notowano za gatunki średnie 70 — 80 dol., gorsze 45 dol. za 50 kg. Zbiory za miesiąc, zapowiadają się dobrze.

Lwów. 13/VIII. Chmiel wołyński gorszych gatunków 65—70 dol. za 50 kg. Zbiór chmielu zapowiada się pomyślnie.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 120.—; ½ str. Zł. 60.—; ¼ str. Zł. 30.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7